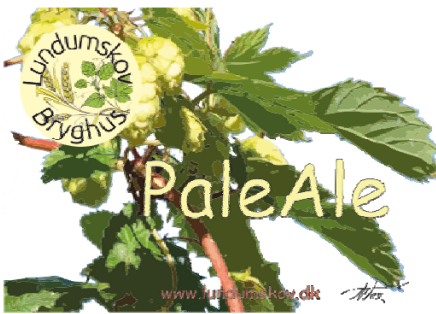


Øl fra LB i september

	Sommer Saison 2023 er en smagfuld sommerøl brygget med en gær, der giver en krydret aroma. Smagen er præget af masser af sødme, og en mild maltprofil, tropisk frugt og afsluttende med velafstemt bitterhed. En Saison er oprindelig en øl brygget på gårdene til sæsonarbejdere i Belgien og Frankrig. Brygget af: Vand, bygmalt (pilsner, münchner, carapils, melano), hvedemalt, humle (Herkules, Cascade), alegær. Alk. 6,0 vol.%, 20 IBU, netto 50 cl. Flaskens indhold svarer til 2 genstande. Bedst før: 13-01-24 På flaske og Ølkande
	Porse fra Lundumskov Bryghus har en engelsk inspireret gylden pale ale som basis for porse - sanket tæt på bryghuset. Den har en rar duft af porse og en sødlig porse note. En mild bitter, men med en forfriskende smag. Brygget af: vand, bygmalt (pilsner, munich, caraclair, bisquit, spelt), humle (perle, cascade, saaz), porse og alegær. Alk. 5,7 vol % IBU 30 - Bedst før marts 2024 På flaske og Ølkande
	Sort Lager er Lundumskovs udgave af en Schwartzbier - en smuk, sort pilsner - lige til det gode frokostbord. I forgrunden ristede malte uden de brændte noter. Med en blød mundfylde er den til både elskere af pilsnere og stout. Brygget af: Vand, malt (münch, munich light, paleale, carafa, arome, chocolat), humle (nothern brewer, hersbrucker) og undergær. Alk. 5,2 vol.% 20 IBU Tappet i uge 28. Bedst før: feb. 2024. På flaske og Ølkande
	2T-triticum er en hvedeøl i den belgiske tradition. Ufiltreret med et hvidligt udseende og et flot skum. Smagen er let krydret med et strøg af koriander og bitter appelsin. Brygget af: Vand, byg- og hvedemalt, humle (perle, saaz, mittelfruh) og krydderier Alk. 4,7 vol.% og 18 IBU Tappet i uge 29 Bedst før feb 2024 Kun på flaske
	Lundumskovs India Pale Pilsner er en lys, frisk pilsner med en rig duft af frisk humle, blomster og citrus. Smagen har en forfriskende eftersmag med en markant bitterhed. Sprudlende og lækende i sig selv og giver godt modspil til sommerens mad. Brygget af: Vand, malt (pilsner, münch, cara blond), humle (magnum, citra, cascade) og undergær. Alk. 5,5 vol.% 40 IBU Tappet i uge 18. Bedst før: feb. 2024. På flaske og Ølkande
	En mørk og kraftig øl med inspiration fra Middelalderens øl med de røgede noter. Øllen har et nordisk islæt ved brugen af rugmalt. Øllen kan drikkes til kraftige retter og alene er den mættende. En øl til herremænd og ædle fruer. Brygget af: Vand, 7 slags malte, deriblandt røgmalt, humle og alegær. Alk. 5,8 vol%, IBU 25 Tappet i uge 36. Bedst før marts 2024. PÅ Ølkande fra uge 36 også på flaske
	Pale Ale fra Lundumskov Bryghus er en engelsk inspire-ret gylden pale ale - med en rar maltet duft og en sødlig note. En mild bitter, men med en forfriskende smag. Når en ale foretrækkes frem for en pilsner! Brygget af: vand, bygmalt (pilsner, munich, carahell, bisquit, spelt), humle (perle, cascade, citra) og alegær. Netto 50 cl. Alk. 7 vol % IBU 25 Tappet i uge 13 Bedst før okt. 2023 Kun på flaske
	Honning Ale fra Lundumskov Bryghus er brygget som en velmagende lys ale tilsat et ikke ubetydelige tilskud af honning. Dette giver en stærk øl med en behagelig note. Sødmen er holdt i balance af gær og humle i en anderledes forårsøl. Brygget af: Vand, malt (pilsner, caraclair, hvede, melano, bisquit), honning, humle (magnum, cascade, simcoe) og alegær. Alk. 8,2 vol.%, IBU 20 Flaskens indhold svarer til 2,7 genstande. Kun på flaske
	Sommerbrus - liflig og boblende sodavand - lavet af hyldeblomster fra bryghuset have og hegnene omkring, indsamlet i 2022. Indhold: Vand, udtræk af hyldebærblomster, sukker, citroner, vin-, citron- og æblesyre og kulsyre. Energi: 136 kJ/100g - 32 kcal/100g Bedst før maj. 2024 Kun på flasker 33 cl.